

Rezept Wurzelgemüse-Quiche

Zutaten für 1 Rechteckige Form (ca. 35 x 11 cm):

- 500 g Möhren (orangefarben und violett)
- 250 g Pastinaken (oder Petersilienwurzeln)
- 3 EL Sesamöl
- 1 TL Puderzucker
- 200 g Ricotta
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 4 Blätterteigplatten (TK, quadratisch, à 75 g)
- 1 EL Sesamsamen
- 1/2 TL Schwarzkümmelsamen

Zubereitung Wurzelgemüse-Quiche

1. Wurzelgemüse schälen, längs in dicke Streifen schneiden, in 2 EL Sesamöl anbraten, mit Puderzucker bestäuben und kurz karamellisieren.
2. Ricotta mit Ei, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss verrühren.
3. Je 2 aufgetaute Blätterteigplatten übereinanderlegen, leicht überlappend aneinanderlegen, zu einem ca. 40 x 16 cm großen Rechteck ausrollen. Teig in die kalt ausgespülte Tarteform legen, leicht andrücken, dabei einen Rand formen. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Backofen auf 210 °C vorheizen.
4. Ricottamasse auf dem Teigboden verstreichen, Gemüsestreifen quer dicht nebeneinander darauflegen.
5. Quiche im Ofen ca. 30 Minuten backen. Restliches Öl darüberträufeln, -Sesam- und Schwarzkümmelsamen -darüberstreuen. Weitere 10 Minuten backen. Ggf. mit Folie abdecken.

Rezept: Foodkitchen

<https://www.fuersie.de/kochen/rezeptideen/artikel/wurzelgemuese-quiche-rezept-mit-zartem-blaetterteig>